



Ori di Sicilia
GLUTEN FREE *Borgiovarani*

Tartellette Keto

 5-6 tartellette  circa 30 min.

INGREDIENTI

200 g Mix Frolla Linea Keto

70 g burro

per la farcitura:

250 g mascarpone

2 cucchiaini colmi di crema

spalmabile al cioccolato

granella di nocciole

Buon Appetito!

PROCEDIMENTO

In una ciotola lavora il burro tagliato a cubetti con il **Mix Frolla Linea Keto**.

Ottenuto un impasto liscio e setoso, avvolgilo il pellicola e lascialo per 3 o 4 ore in frigo.

Stendilo a uno spessore di circa 4- 5 mm e ritaglia dei dischi che posizionerai negli stampini per crostatine.

Metti lo stampo in frigo per 1 ora.

Cuoci in forno pre-riscaldato a 170°C in modalità ventilata per circa 20 minuti.

Sforna le tartellette e aspetta che siano fredde.

Lavora con la frusta il mascarpone e la crema spalmabile al cioccolato e riempi generosamente le tartellette.

Spolvera con cacao amaro e granella di nocciole prima di servire.

I Consigli d'Oro

Puoi conservare le crostatine in frigo per 48 ore.

Sai che puoi sostituire la crema al cioccolato con crema al pistacchio e poi spolverare con granella di pistacchi?